Sherry-Mandel-Hähnchen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (6 Personen)

» 1,2kg Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 4-5 Stiele Thymian
» 2-3 EL Öl
» 8 Hähnchenbrustfilet(s)
» Salz & Pfeffer
» 100g Mandeln
» 300g Schlagsahne
» 5-6 EL Sherry fino
» 1-2 TL Instant-Hühner-Brühe
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Thymian waschen, abzupfen. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Filets waschen, trockentupfen und darin pro Seite 2-3min anbraten, würzen. Herausnehmen.

2. Kartoffeln im heißen Bratfett ca. 5min anbraten. Zwiebeln und Mandeln mit anrösten. Mit ca. ⅜l Wasser, Sahne und Sherry ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Fleisch wieder zugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 175°C zunächst ca. 30min schmoren.

3. Dann Deckel abnehmen. Filets 10-15min goldbraun braten. Mit Petersilie und Thymian garnieren. Dazu passt Blattsalat.

Nährwerte: 680kcal/E58g/F32g/KH33g pro Portion

angelegt am: 29.04.2005 Rezept-Nr: 1865

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke